

Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Mochata* Durch.) Sebagai Bahan Fortifikasi Dalam Pembuatan Roti Tawar Dari Tepung Komposit (Terigu Dan Sukun)

*Utilization of Pumpkin Flour (*Cucurbita Mochata* Durch.) as Fortification of Bread in Processing of Composite Flour (Wheat Flour And Breadfruit)*

¹Mafalda Rosa, ²Lydia Ninan Lestario, ²Sri Hartini

¹Mahasiswa Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Matematika

²Dosen Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Matematika

Universitas Kristen Satya Wacana

Jl. Diponegoro 52-60, Jawa Tengah 50711, Telp: [\(0298\)321212](tel:0298321212)

652012901@student.uksw.edu

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai gizi tepung fortifikasi labu kuning dalam pembuatan roti tawar dari tepung komposit (terigu dan sukun) serta melalui uji organoleptik sehingga dapat diketahui tingkat kesukaan para panelis. Tepung sukun sebagai substitusi dan tepung labu kuning sebagai bahan fortifikasi. Analisis kadar gizi tepung fortifikasi meliputi pengukuran kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar protein dan β -karoten. Data penelitian dianalisis menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 6 perlakuan dan 4 ulangan, sebagai perlakuan adalah konsentrasi penambahan tepung labu kuning yaitu 0% (kontrol), 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25% (b/b) dan sebagai ulangan adalah waktu analisis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada penambahan tepung labu kuning dengan konsentrasi 25% dapat menghasilkan nilai gizi yang optimal dengan kadar air 13,0%; kadar abu $2,55 \pm 0,17\%$; kadar serat kasar $4,39 \pm 0,29\%$; kadar lemak $2,35 \pm 0,29\%$; kadar protein $12,30 \pm 0,65\%$; karbohidrat $49,86 \pm 2,36\%$ dan β -karoten $15,86 \pm 0,98 \mu\text{g/g}$. Uji organoleptik pada tingkat kesukaan terhadap warna $3,93 \pm 0,29$; aroma $3,37 \pm 0,22$; tekstur $3,60 \pm 0,24$; rasa $3,63 \pm 0,26$; kesukaan $3,63 \pm 0,21$; kulit warna yaitu $3,73 \pm 0,27$; pori-pori keseragaman yaitu $3,73 \pm 0,23$; kulit tekstur $2,93 \pm 0,2$. Oleh karena itu, semua tingkat kesukaan adalah 15% kecuali warna, yang 5%.

Kata kunci: Fortifikasi Tepung Labu Kuning, Roti Tawar, Tepung Komposit (Terigu dan Sukun).

Abstract

The aims of this research were to analyze the nutritional value of fortification pumpkin flour and to produce bread made of composite flours (wheat flour and breadfruit) as well as through the organoleptic so knowable rate fondness the panelists. Breadfruit flour as substitution flour and pumpkin flour as of fortification flour. Analysis of nutritional value of the fortication flour includes moisture content, of ash content, coarse fibre content, fat content, carbohydrate content, protein content and β -carotene content. Data were analyzed using Randomized Completely Block Design (RCBD) with 6 treatments and 4 replications, and as treatment was the addition concentration of pumpkin flour that were 0% (as control), 5%, 10%, 15%, 20%, and 25% (b/b) and a replication was the times of analysis. The results showed that the addition of pumpkin flour with concentration of 25% could produced optimal nutritional value with moisture content 13.0%; the ash content of $2.55 \pm 0.17\%$; coarse fiber content of $4.39 \pm 0.29\%$; fat content of $2.35 \pm 0.29\%$; protein content of $12.30 \pm 0.65\%$; carbohydrate of $49.86 \pm 2.36\%$ and β -karoten $15.86 \pm 0.98 \mu\text{g/g}$. color preference rate 3.93 ± 0.29 ; aroma 3.37 ± 0.22 ; texture 3.60 ± 0.24 ; taste 3.63 ± 0.26 ; totality 3.63 ± 0.21 ; skin color 3.73 ± 0.27 ; pore uniformity 3.73 ± 0.23 ; skin texture 2.93 ± 0.2 . Therefore, all preference level is at 15% except for the color, which is at 5%.

Keyword: Bread, Composite Flour (Wheat Flour and Breadfruit), Fortification Pumpkim flour.

